

Fiera di San Michele 2017 – Comune di Castelnovo ne' Monti

14 ottobre al Parco Tegge di Felina

foraggio e formaggio **VALORIZZARE L'APPENNINO REGGIANO** **origine in etichetta, etichetta nutrizionale**

9.30 Apertura

Aronne Ruffini, assessore Forestazione e Difesa del suolo dell'Unione montana comuni dell'Appennino reggiano, tecnico del Consorzio di Bonifica dell'Emilia centrale

Relazione

Etichettare prodotti alimentari: norme comunitarie, sito "Alimenti-Salute"

Antonio Lauriola-Informo-Servizio Veterinario dell'Azienda USL-Modena coordinatore del gruppo di lavoro etichettatura alimenti della Regione Emilia-Romagna

10,15 Iniziative

Valorizzare erba, latte, formaggio, burro e altri derivati

- allevamento al pascolo e produzione di Parmigiano Reggiano da azienda biologica **Domenico Zobbi**, azienda agricola Le Bocede di Villa Minozzo
- nuova prateria con il GOI-Gruppo Operativo per l'Innovazione di Casina **Marcello Chiesi**, presidente della Latteria sociale S.Giorgio-Cortogno
- prove di caseificazione con latte di pecora, di vacca e recupero di materia **Pascoli Alti**, caseificio di San Bartolomeo
- foraggio fresco e caratteristiche nutrizionali del latte e derivati **Giovanna Contarini**, CREA-ZA, Lodi (già Istituto Lattiero Caseario di Lodi)
- mercato del formaggio e progetto di filiera tra latterie sociali "Montagna del latte" **Alberto Lasagni**, tecnico di Agrinsieme

11,30 Interventi

Martino Dolci, Nardo Ferrarini e altri rappresentanti di organizzazioni e di enti

Vincenzo Volpi Sindaco di Toano e delegato per l'Agricoltura Unione montana

Yuri Torri membro dell'Assemblea della Regione Emilia-Romagna

Guglielmo Garagnani

Vice Presidente del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano

13.00 – Buffet del Parco Tegge con degustazione di Parmigiano Reggiano e pecorino dell'Appennino reggiano (prenotazione a inizio lavori, prezzo 10 euro)

Organizzato dall'associazione **Rurali Reggiani** in collaborazione con **Dinamica**